LA DOLCE VITA

trattoria

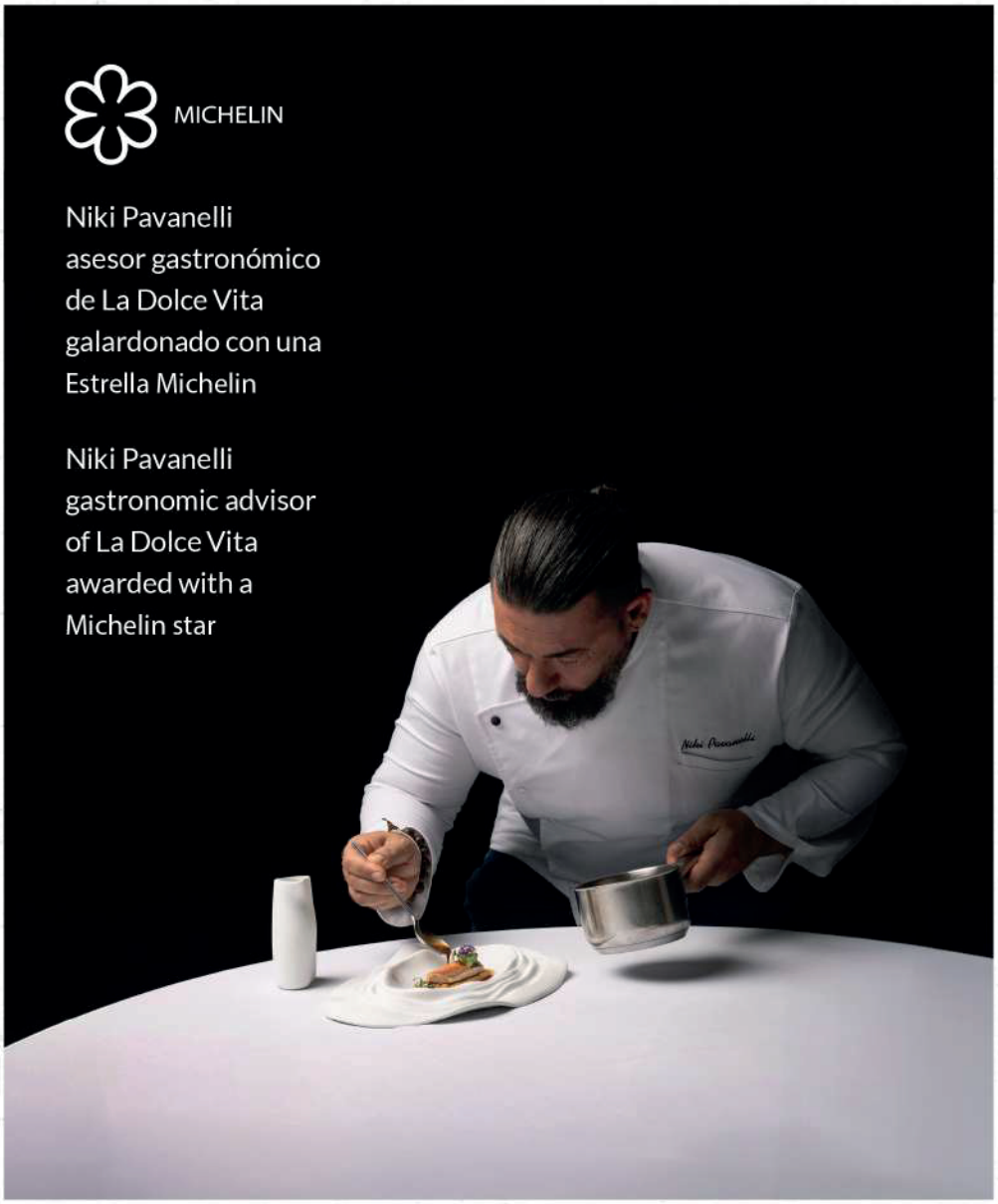


MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA

MICHELIN

Niki Pavanelli
asesor gastronómico
de La Dolce Vita
galardonado con una
Estrella Michelin

Niki Pavanelli
gastronomic advisor
of La Dolce Vita
awarded with a
Michelin star



La Dolce Vita, el verdadero estilo italiano con sabor a estrella

El proyecto culinario de Niki Pavanelli fusiona tradición italiana con una propuesta moderna.

Este reconocimiento refuerza el compromiso de Barceló Hotel Group con la excelencia turística.

La Dolce Vita, the authentic Italian style with exceptional flavor

Niki Pavanelli's culinary project merges Italian tradition with a modern approach.

This recognition reinforces Barceló Hotel Group's commitment to tourism excellence.

MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA

antipasti

Assiette de fromage 130

Une Sélection des meilleurs fromages italien.
A selection of the best Italian cheeses.

Pepata di cozze 95
Nos moules marinara avec tomate et croûtons.
Our mussels marinara with tomato and croutons.

Carpaccio 175
Carpaccio de boeuf avec roquette, parmesan, émulsion d'huile d'olive extra vierge et citron.
Beef carpaccio with rocket, Parmesan, extra virgin olive oil emulsion and lemon.

Artusi 110
Vitello tonnato authentique, composé de tranches de rond de veau avec une sauce au thon, aux anchois et câpres
Authentic Vitello tonnato, consisting of sliced round steak with tuna sauce, anchovies and capers.

Amalfi 150
Burrata fraîche et classique servie sur une caponata sicilienne à base d'aubergine, courgette, tomate, céleri, olives, câpres, pignons de pin, huile d'olive extra vierge et basilic.
Fresh and classic burrata served over Sicilian caponata made with eggplant, zucchini, tomato, celery, olives, capers, pine nuts, extra virgin olive oil and basil.

creme + insalate

Vellutata di pomodoro 90
Crème de tomate avec burrata texturée et croûtons.
Tomato cream with textured burrata and croutons.

Giulio Cesare 120
Coeur de laitue et sauce César crémeuse avec tomates cerises, croûton de pain et une touche de Parmigiano- Reggiano.
Lettuce heart and creamy Caesar dressing with cherry tomatoes, bread crouton and a touch of Parmigiano-Reggiano.

Terra & Monte 110
Jeunes pousses avec tomates cerises et fromage de chèvre chaud, le tout agrémenté d'une vinaigrette au miel d'eucalyptus et de noix.
Mixed greens with cherry tomatoes and warm goat cheese, topped with a eucalyptus honey dressing and nuts.

pasticci y Risotti

Parmigiana di melanzane 150
Aubergine parmigiana classique avec parmesan, mozzarella, sauce tomate et basilic.
Classic aubergine parmigiana with Parmesan, mozzarella, tomato sauce and basil.

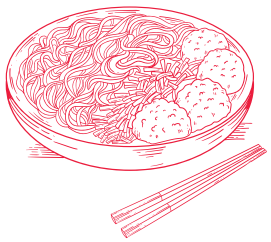
Lasagna alla bolognese 160
La recette originale de mamma avec ragout de viande et béchamel.
Original recipe from Mamma, with meat ragout and béchamel.

Risotto Dolce Vita 170
Crémeux d'asperges vertes, stracciatella et jambon Halal.
Creamy asparagus risotto with stracciatella and Halal ham.

Risotto porcini 170
Risotto onctueux aux cèpes, monté au parmesan.
Creamy mushroom risotto with Parmesan.

pastas

Spaghetti
Maccheroni
Tagliatelle



¡Seleccione el tipo de pasta con la salsa que más le guste!

¡Mix and match your choice of pasta and sauce!

salse

Ragù 140
Avec ragout de viande et sauce tomate.
With meat ragù and tomato sauce.

Napoletana 120
La sauce tomate italienne traditionnelle avec basilic.
Traditional Italian tomato sauce and basil.

Arrabiata 130
Sauce napolitaine avec une touche épicée, à l'ail et au piment.
Neapolitan sauce with a hint of spiciness, with garlic and chilli pepper.

Pesto a la genovese 120
Avec basilic, huile d'olive extra vierge, pignons de pin et parmesan.
With basil, extra virgin olive oil, pine nuts and Parmesan.

5 Formaggi 160
Une sélection des meilleurs fromages italien composée de gorgonzola, fontina, taleggio, provola et parmigiano reggiano.
A selection of the best Italian cheeses, including Gorgonzola, Fontina, Taleggio, Provola and Parmigiano-Reggiano.

Puttanesca 150
Préparée avec pomodoro, câpres, olives et anchois, avec une pointe de piment.
Made with pomodoro, capers, olives, anchovies and a dash of chilli pepper.

Frutti di mare 180
Fruit de mer, sauce tomate
Seafood with tomato sauce

le nostre paste speciali...

Panciotti 240
Raviolo farci aux crevettes et pétoncles dans un bisque crémeux avec une touche d'agrumes.
Raviolo filled with prawns and scallops in a creamy bisque with a touch of citrus.

Paccheri allo Scoglio 240
Sauce aux crevettes royales, petits calamars et moules, nappée de son fond de fruits de mer.
King prawn, baby cuttlefish and mussel sauce with a seafood base.

Spaghetti alle Vongole 190
Avec palourdes, vin blanc, persil et piment.
With mussels, white wine, parsley and chilli pepper.

Tortelloni 190
Avec de la crème de ricotta de bufflonne et des feuilles d'épinards.
with buffalo ricotta cream and spinach creaver

Spaghetti Carbonara 160
Fait maison, avec de l'authentique guanciale, du fromage pecorino et de l'oeuf.
Home-made, with authentic guanciale bacon, pecorino cheese and egg.

Gnocchi alla sorrentina 190
Gnocchis gratinés avec sauce tomate, mozzarella, basilic et parmesan.
Gnocchi gratin with tomato sauce, mozzarella, basil and Parmesan flakes.

Gnocchi Siglo XI. 170
Avec sauce gorgonzola et mascarpone.
With gorgonzola sauce and mascarpone.

la nostra terra

Pavé de saumon grillé / Grilled salmon steak 180

Tagliata alla fiorentina 260
Filet de boeuf avec roquette et copeaux de parmesan.
Steak with rocket and Parmesan shavings.

dolci y coccole

Tiramisù 85
Le grand classique, à base de mascarpone, oeufs, café et amaretto.
The famous classic, made with mascarpone, eggs, coffee and amaretto.

Panna cotta 85
Élaborée avec du chocolat blanc et une sauce aux fruits rouges.
Made with white chocolate and berry sauce.

Fruits frais découpés 60
Fresh sliced fruit

Formule La Dolce vita / La Dolce vita set Menu 260
Boisson au choix, Parmigiana di Melanzane ou lasagne à la bolognaise, dessert au choix.
Beverage of your choice, Eggplant Parmigiana or Bolognese Lasagna, dessert of your choice.

Gluten	Moluscos Molluscs	Sulfitos Sulfites	Soja Soy
Lácteos Dairy	Crustáceos Crustaceans	Cacahuetes Peanuts	Frutos de cáscara Nuts
Huevos Eggs	Sésamo Sesame	Altramuces Lupins	Vegan
Apio Celery	Mostaza Mustard	Pescado Fish	Vegetarien

mangia – vivi – ama – e ricomincia



LA DOLCE VITA

trattoria

MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA